圧力鍋取扱説明書

PC-28A　PC-45A　PC-60A　PCD-10W

目次

使用上の注意事項……❷

初めて使う前に……❹

付属品・各部の名称……❺

部品の説明……❻

圧力鍋の使い方……❾

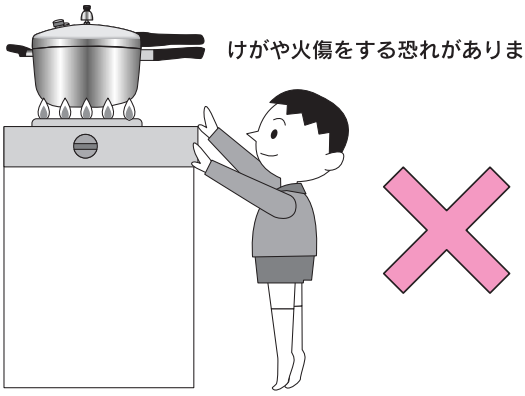
Q&A……⓭

アフターサービス……⓯

使用上の注意事項

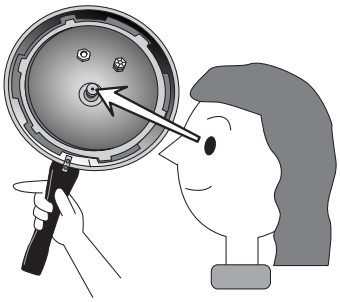
圧力鍋は加熱されると極めて高温・高圧になり、取扱方法を誤ると事故の原因になります。
「使用上の注意事項」及び各ページの記載事項を必ずお守り下さい。

幼児に手を触れさせない

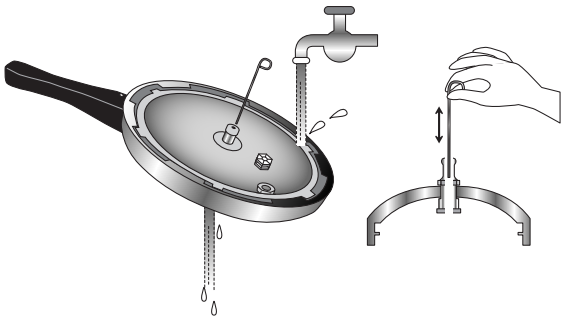


けがや火傷をする恐れがあります。

料理前にフタを点検をする

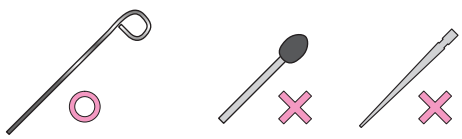


ノズルの詰まり、安全弁は必ず点検してください。



点検は掃除棒を使う

ノズルの点検・掃除は付属の掃除棒を使ってください。



中に入れる量を守る

●一般的な調理物は水も含めて2/3以下。
●豆料理など分量の増える物は1/3以下。

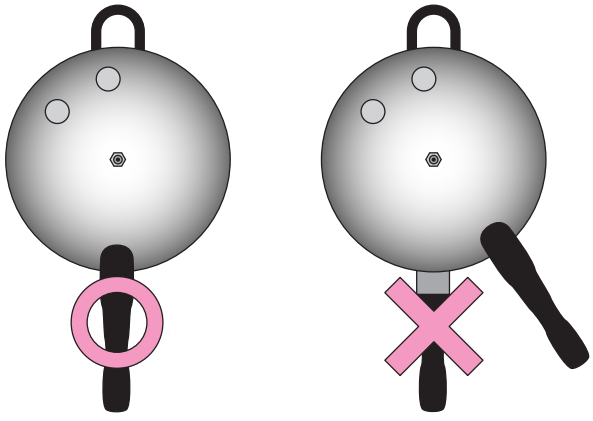
次の物は調理に使用しない

●ガス、アワなどを発生するもの。
●粘性が強くのり状になるもの。
●多量の油。

※カレーやシチューのルーなどを入れた後は圧力鍋のフタをしないで、他の鍋のフタをかえフタとしてご利用下さい。

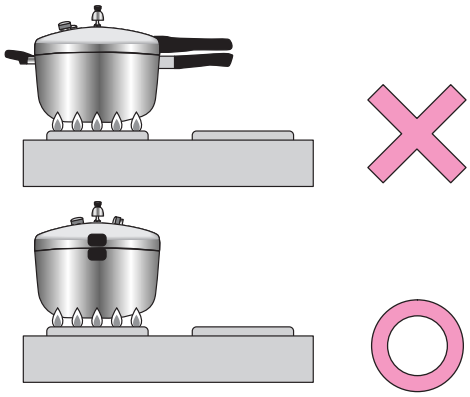
フタは正しく閉める

●フタは途中で止めると危険ですので、
上下の取手が正しく重なるように閉めてください。



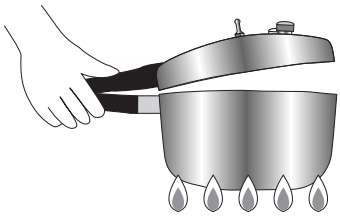
コンロへの置き方に注意

●隣接するコンロの火で取手が熱くならない様、
火力の調整、取手の向きを工夫してください。



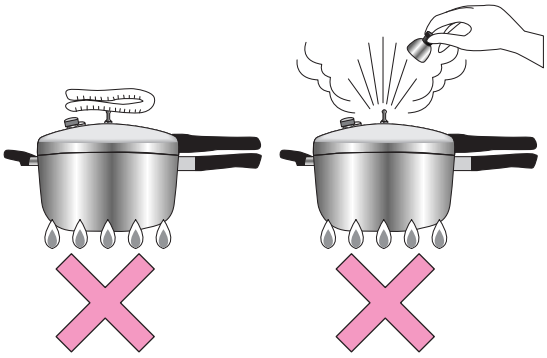
点火後にフタをしない

●フタを閉じてオモリを載せてから火を付けます。
●点火後にフタを閉じると、
途中で圧力が掛かってしまう恐れがあります。



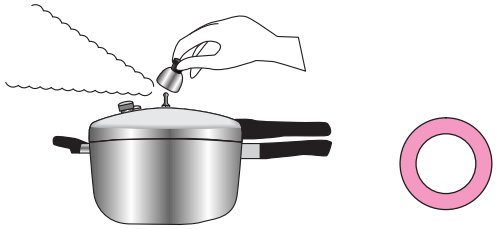
調理中の注意

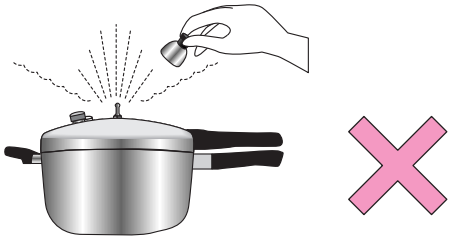
●オモリにふきんを載せたり、
押さえつけたりしないでください。
●加圧状態のときにオモリを急に取ったり、
フタを開けようとしないでください。



調理後、蒸気を抜くときの注意

●急にオモリを取ると内容物が吹き上がります。
火を止めたらオモリを静かに手前に傾けて
蒸気を排出してください





改造をしない

●改造してご使用しないでください。
●部品を交換する場合は指定のものをお使いください。

過剰加熱・空焚きに注意

●鍋を損傷させる他、事故の原因になります。

初めてのご使用の前に

この度は圧力鍋をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用になる前に本書をよくお読みの上、正しくお使いください。また、製品のフタに「家庭用品品質表示法に基づく表示」が別途表示されておりますので、併せてお読みください。
この取扱説明書は、いつでも見ることができる所に必ず保存し、圧力鍋を知人にお貸しになるときは、取扱説明書を忘れずに添えて下さい。

—ご利用に際して—

◆初めて調理される前に

鍋に米のとぎ汁、または野菜くずを入れた水をフタをしないで10～15分沸騰してください。これで表面に皮膜ができて黒色変化が起こりにくくなります。

お願い!!

本品は1個1個、沸騰水を入れて圧力検査をして居りますので、鍋の中に多少の色が付いておりますが、これは検査の過程で鍋の表面に被膜が出来る為のものです。この被膜はアルマイトの一種で全く無害ですから、そのままご使用ください。

◆黒色変化の直し方

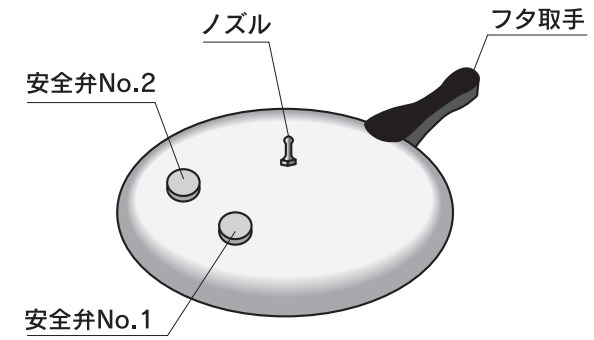
1）レモンを輪切りにして、黒くなってしまったところまで水を加えてしばらく沸騰させてください。元の地肌の色に戻ります。
2）クレンザーやスチールタワシなどで念入りに磨き落としで元の地肌の色に戻します。
いづれかの方法で元に戻した後は「初めて調理される前に」の項でご説明した黒色変化が起こりにくくさせるための処置を再度実施してください。

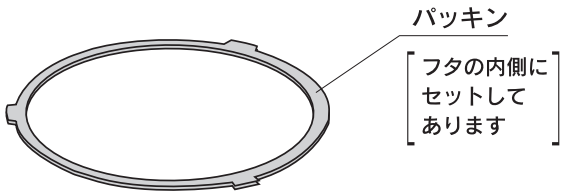
※黒色変化について

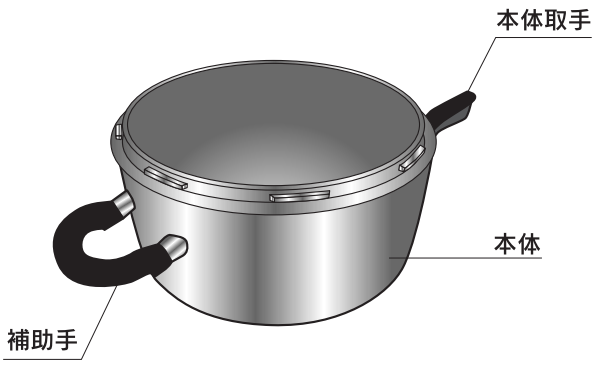
表面にアルマイト加工されていないアルミニウム鍋は、水だけで沸騰させますと水の中に含まれている、ミネラルやイオンがアルミニウムと反応して黒色の水酸化アルミニウム被膜を発生致します。
この黒色被膜は人体には全く害はありません。
（本品は製造時に圧力検査を兼ねて被膜加工してあります。）

付属品と各部の名称

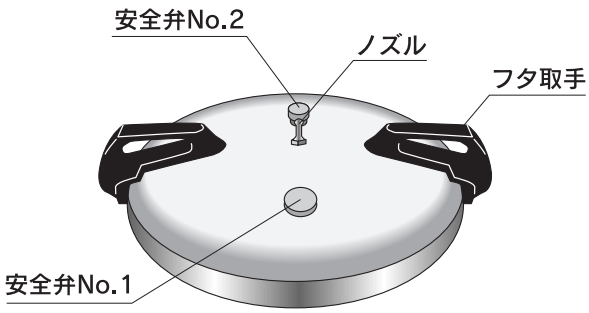
片手式

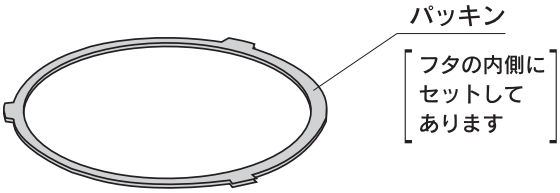


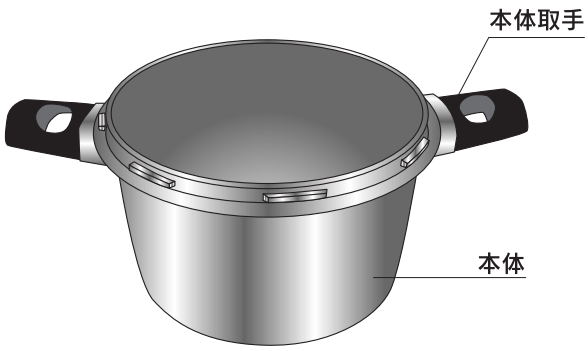




両手式





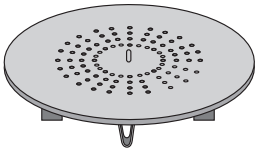


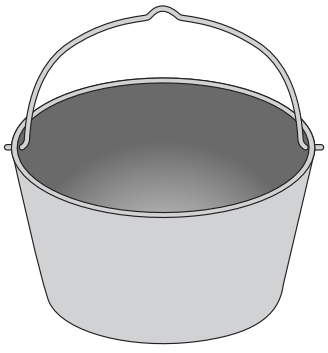
付属品

重いオモリ

軽いオモリ

掃除棒


ムシ板


内鍋
［PCD-10Wは除く］

PSC、SGマークについて

PSCマーク… 消費者生活用製品安全法で規制されている製品であることを示しています。

SGマーク… 製品安全協会が消費者保護の上から、万一の場合を保証する表示です。
PSC、SGマークのシールには上記のような重要な意味がありますので、はがさないでください。

部品の説明

■パッキン

弊社の圧力鍋は、パッキンを締め付けるのではありませんのでフタが軽く回ります。料理を始めると中の蒸気圧でパッキンが密封されます。

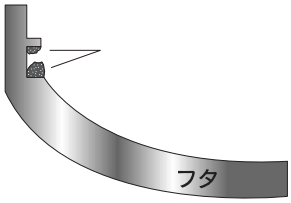
パッキンが古くなったり、空焚きにより損傷すると本体とフタの間から圧力が漏れ出します。その場合は新しいパッキンとお取り替えください。

交換方法

❶

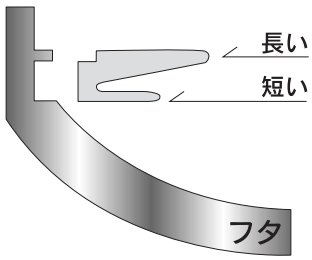
古いパッキンを引き出します。

❷



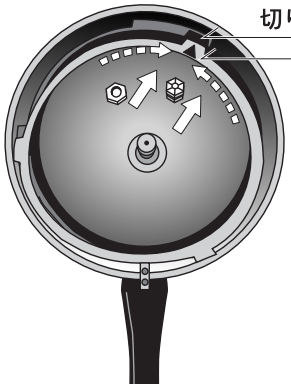
パッキンをセットする溝についた料理カスなどをキレイに洗い落とします。
※汚れが付着したままパッキンを取り付けると圧漏れをおこします。

❸



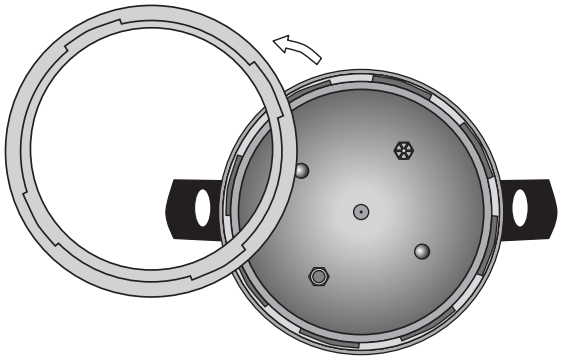
新しいパッキンを図のように長いつばが外側、短いつばが内側になるように置きます。

❹



フタにある3ヵ所の切り欠きにパッキンの突起が合わさるようにします。

〔PCD-10Wの場合〕



PCD-10W(以下10W)は大きい切り欠きと小さい切り欠きが各4ヵ所あります。ここにパッキンの大きい突起が大きい切り欠きに、小さい突起が小さい切り欠きに合うようにおきます。

❺

パッキン全体をみぞに入れます。

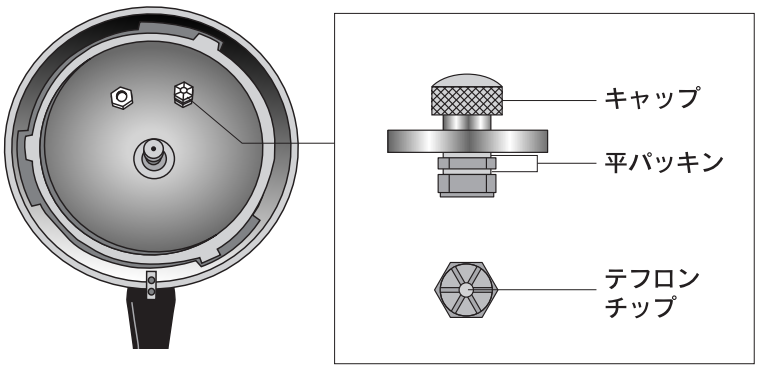
❻

スプーンの枝などでパッキンを奥まで押し込みます。

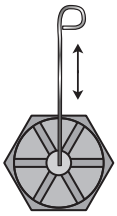
■安全弁No1(スプリング式安全弁)

安全弁No1はノズルが詰まったときに作動し、蒸気を排出します。

料理前に正常に動作するかご確認ください。

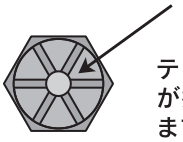


❶



掃除棒でテフロンチップを押し、中のスプリングの力で押し戻されることを確認します。

❷



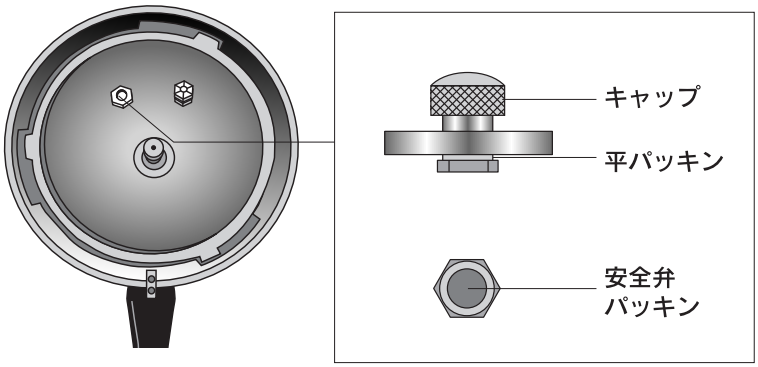
テフロンチップとの隙間に異物が挟まっていないことを確認します。

■安全弁No2(チップ式安全弁)

安全弁No2はノズルが詰まった他、安全弁No1が正常に動作しないときに作動する、非常用圧力排出装置です。

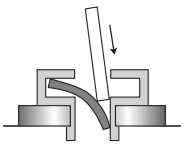
膜を張っている安全弁パッキンか外れることで圧力を排出しますが、このパッキンが劣化・損傷した場合にも外れてしまいます。

フタの縁に付けるパッキンを交換する際に一緒に安全弁パッキンを交換してください。



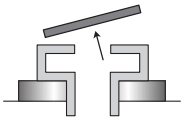
交換方法

❶



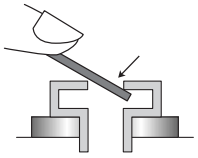
フタを裏返し、割ばしなどで古い安全弁パッキンを押し、内側の溝から外します。
※すでに外れている場合は❸に進みます。

❷



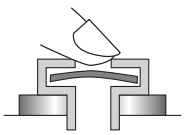
ピンセットなどで外れた古いパッキンを取り除きます。

❸



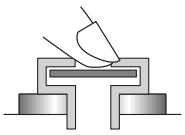
新しい安全弁パッキンの端を内側の溝にひっかけます。

❹



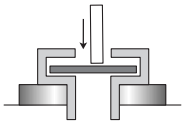
ひっかけた反対側を指で押して溝にはめ込みます。

❺



はみ出した部分を押し、全体を溝にはめ込みます。

❻



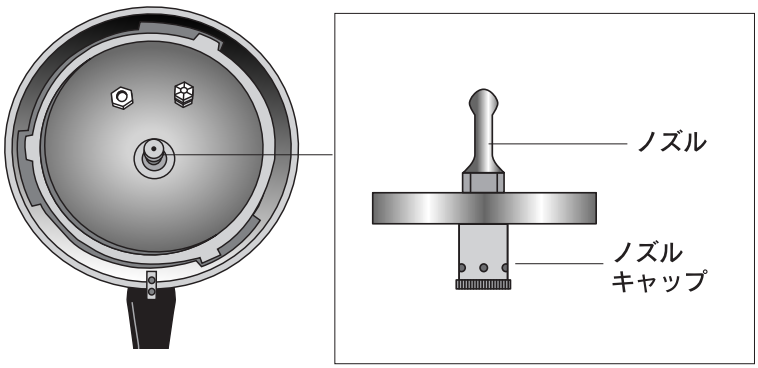
上から軽く押し、安全弁パッキンがしっかり膜を張っていることを確認してください。

部品の説明

■ノズル

ノズル最上部の排出口に傷を付けたり、ノズルを曲げたりすると、蒸気漏れやノズル詰まりの原因になります。

ノズルの穴やノズルキャップの中に異物が詰まると、中の圧力が異常上昇してしまいますので、料理前に必ず点検してください。



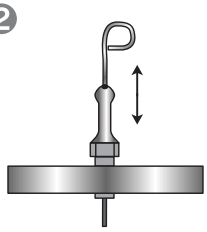
❶

ノズルキャップを回して外します。

❷

ノズルキャップの中に異物がなく穴が開いていることを確認します。

❷



ノズルに変形がなく、掃除棒で穴につまりがないことを確認します。

■オモリ

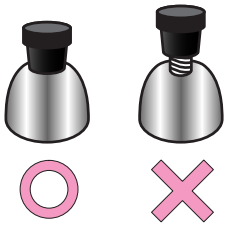
オモリには重いオモリと軽いオモリの２種類あり、料理によって使い分けます。

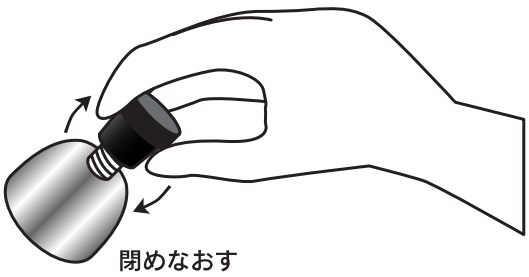
重いオモリ…ほとんどの料理はこちらを使います。
作動圧力　1.3kg/cm² (0.13MPa)

軽いオモリ…白米や煮崩れしやすい料理などに使います。
作動圧力　0.5kg/cm² (0.05MPa)

［軽いオモリには、摘みの頭に「軽」と記載しています］

摘み部分はノズルの栓の役目もしますので、ゆるんだ場合はしっかりと締め直してください。

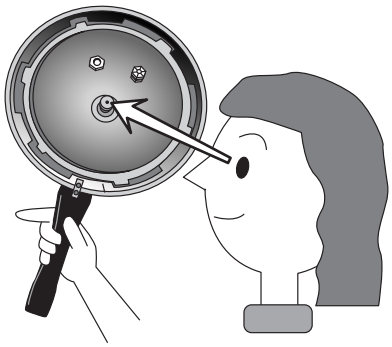




圧力鍋の使い方

■料理前の確認

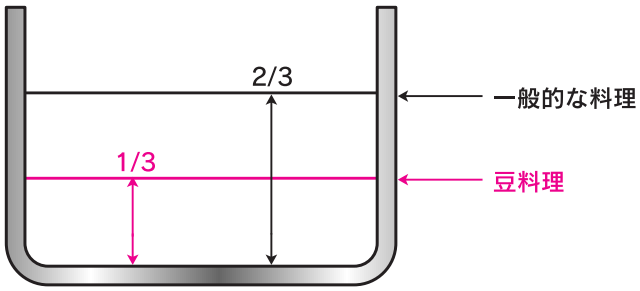
ノズルとノズルキャップに異物が詰まっていないか確認します。



■材料を入れる

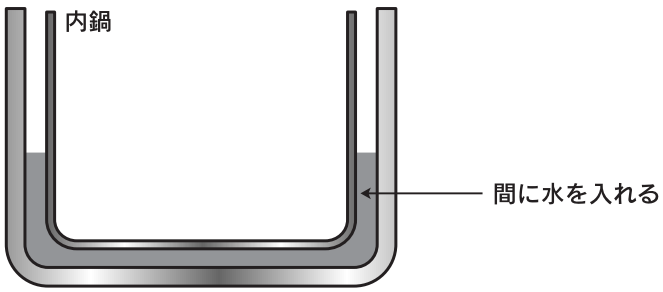
中に入れる量は、一般的な料理で2/3以下、豆料理などの増える料理は1/3以下になります。

※量が多すぎると、吹き出やノズルを詰める恐れがあるので、必ずお守り下さい。



大豆や豆を煮るときの注意

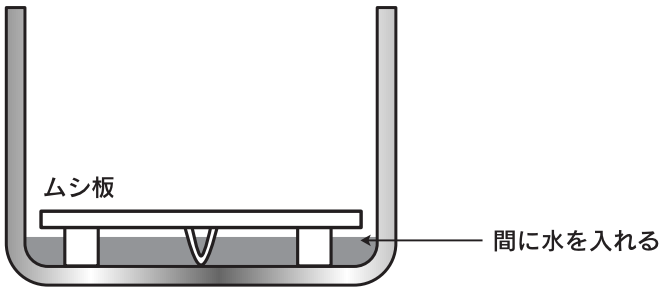
- 豆類は水を含むと大きくふくらみます。中に入れる分量は必ずお守りください。
- ムシ板を逆にして落しぶたとして使用することで、豆皮のふた裏への付着や泡の吹き出しを抑える効果が得られます。



内鍋や蒸し板を使って調理する場合は、本体との間に水を入れて使用します。

水量

PC-28A,45A…… 200～300CC
PC-60A…… 300～400CC
PCD-10W…… 600 ～800CC
PCD-10W
(業務用バーナー使用時)…800 ～1000CC



※PCD-10Wには内鍋は付いていませんので、蒸し板使用時の水量になります。

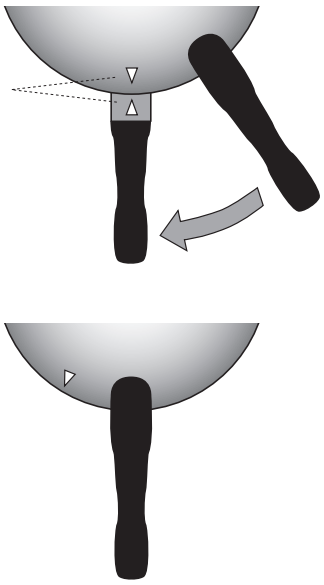
※水を入れなかったり少なすぎると空焚き状態となり、鍋やパッキンが損傷します。

圧力鍋の使い方

■ふたを閉じる

中に材料を入れたらフタを閉じます。

片手式

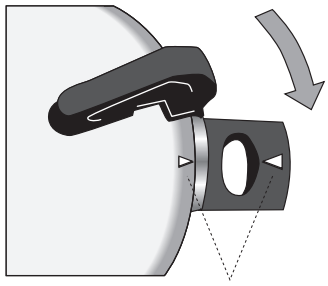


❶ △を合わせる

❷ フタを回す

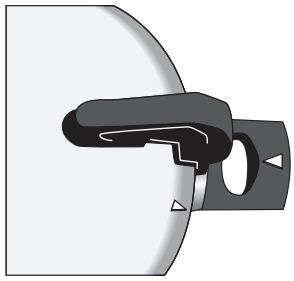
❸ 取手を重ね合わせます

両手式



❶ △を合わせる

❷ フタを回す



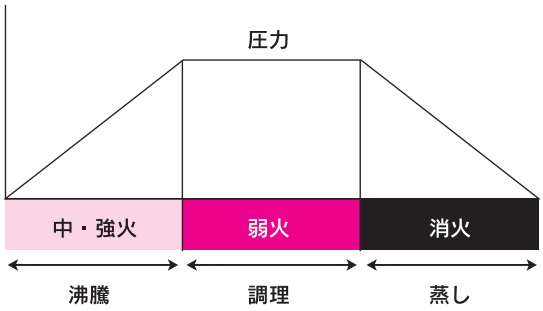
❸ 取手を重ね合わせます

フタを閉めたらコンロに移し、オモリを載せます。

■火を付けて調理をする

準備ができたらコンロの火を付けて調理を開始します。
弊社料理ブックでは、時間について次のように定めております。

沸騰時間…オモリが動くまでの時間。
調理時間…オモリが動いてから弱火にして火を止めるまでの時間。
蒸し時間…火を止めてからオモリを取るまでの時間。



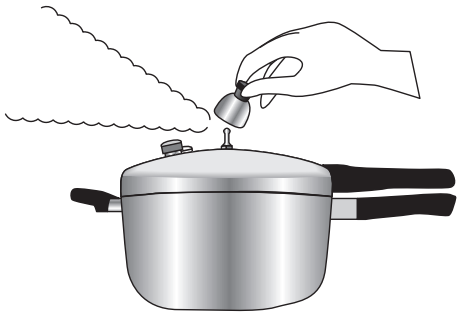
料理のコツ
オモリが動いたら、火をオモリがかすかに動く程度まで弱火にします。これはオモリの動きが大きくても小さくても中の温度は変わりません。

■フタを開ける

調理が終わっても鍋の中には圧力が残っています。圧力が残ったままフタを開けると、フタが飛んだり内容物が吹き出したりして非常に危険です。フタの開け方は次の順序を必ずお守りください。
所定の蒸し時間が過ぎましたら、残り蒸気を抜いて圧力を下げます。蒸気の抜きかたは、以下の方法で抜いてください。

通常排出方法

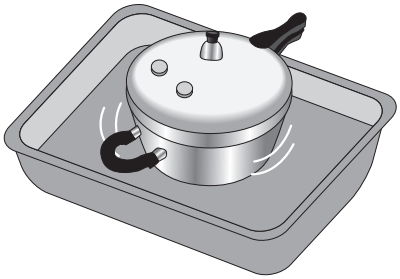
オモリを手前に傾けてオモリの下から蒸気を抜きます。



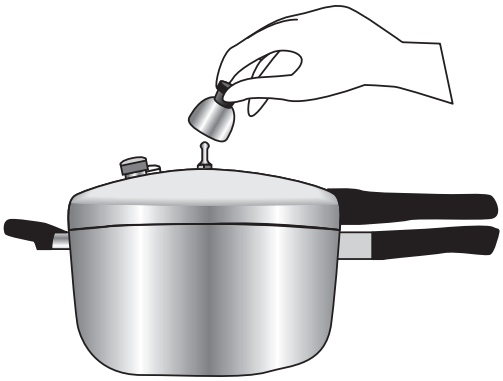
急冷排出方法

水を張ったバットなどに圧力鍋の底から冷やします。

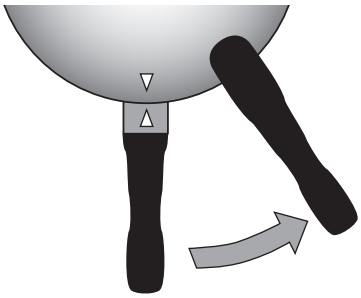
30～60秒ほど水につけて圧力を下げます。



オモリの下から蒸気でなくなったのを確認したら、オモリを取ります。



フタを一気にずらさずに、2cmほどずらしたところでいったん止めて脇から蒸気を抜きます。
蒸気が出なくなったことを確認したら、三角印が合うまで廻し、フタを開けます。



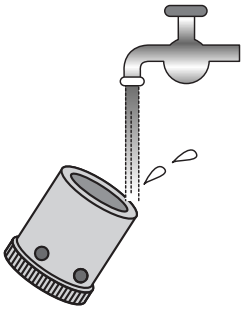
フタをずらすのに重さを感じる場合、内部に圧力が残っています。無理に開けずに圧力が抜けるのを待つか、もう一度オモリを載せて急冷方法で圧力を下げてから開けてください。

やむを得ず急いでフタを開ける場合は、急冷排出方法にて蒸気を排出し、上記手順でフタを開けてください。

■料理後のお手入れ

台所用洗剤で本体とフタを洗います。

フタの裏に付いているノズルキャップを外し、中の汚れを落としてください。



掃除棒をノズルに通し、詰まりがなく水が抜けることを確認します。

本体・フタが十分乾いたら、直射日光の当たらないところに保管します。

※ 料理カスが付いていたり、しめったまま保管すると、腐食やパッキン劣化の原因になります。

●焦がしてしまった場合

焦がしてしまった場合はお湯にしばらく浸し、洗剤とタワシで焦げを擦り落とします。

地肌が出たら、P4の黒色変化の防止方法を行ってください。

鍋を焦がしたり空焚きをした場合は、パッキンや安全弁が損傷している恐れがあります。

使用前にカップ３～４杯の水だけを入れて圧力をかけ、蒸気漏れなどがないことを確認後ご使用ください。

Q&A 圧力鍋

状態	調べる所と処理
Q. **オモリが動かない。**	**A.中に水が入っていますか。** 中に水が入っていないと蒸気が発生しないために圧力が掛かりません。適量の水を入れてください。(→P9) **A.ノズルが詰まっていませんか。** ノズルが詰まっている恐れがあります。鍋を十分に冷やしてからフタを開け、ノズルを確認してください。(→P8) **A.オモリの摘みがゆるんでいませんか。** オモリの摘みがゆるむと正しく栓ができません。 摘みを締め直してください。(→P8) **A.安全弁No2の安全弁パッキンが外れていませんか。** 安全弁パッキンが劣化などで外れると、圧が掛からなくなります。新しい安全弁パッキンに交換してください。(→P7)
Q. **本体とフタの間から蒸気が漏れてくる。**	**A.パッキンが損傷・劣化していませんか。** パッキンが損傷・劣化すると中を密封できなくなります。 新しいパッキンに交換してください。(→P6) **A.パッキンは正しく取り付けられていますか。** 異なる機種のパッキンを使ったり、取付方が不十分の場合の可能性があります。もう一度取付直してください。(→P6) **A.パッキンをはめる溝に異物が付着していませんか。** パッキンを取り付ける際に、はめ込む溝に料理カスなどの異物が付いていると、そこから蒸気漏れを起こします。 溝を洗ってください。(→P6)
Q. **安全弁No1(スプリング式安全弁)から蒸気が漏れる。**	**A.ノズルが詰まっていませんか。** ノズルが詰まって作動している恐れがあります。 ノズルを点検してください。(→P8) **A.安全弁の中に異物が挟まっていませんか。** 安全弁に異物が挟まると圧が漏れます。 掃除棒で異物を取り除いてください。(→P7) **A.鍋を焦がしたり空焚きをしましたか。** 空焚きにより安全弁(No.1)内の部品が損傷している恐れがあります。この場合、安全弁(No1)全体の交換が必要です。

Q&A 圧力鍋

状態	調べる所と処理
Q. **安全弁No2** **(チップ式安全弁)** **から蒸気が漏れる。**	**A.安全弁パッキンが外れていませんか。** 安全弁パッキンが変形もしくは外れていると思われます。 ノズル、安全弁(No1)を点検後、安全弁パッキンを交換してください。(→P7)
Q. **ノズルの根本に** **水が溜まる。**	**A.オモリの中に溜まった蒸気が水になり、** **ノズルを伝っているためです。温度が上がると** **蒸発しますので、そのままお使いください。**
Q. **ノズルから汁がでる。**	**A.中に入れた量は適量ですか。** ● 中に入れた材料が多すぎると吹き出す恐れがあります。適量にしてください。 ● 豆を煮る場合、泡立ったまま蒸気にならず汁になってノズルから出てくる場合があります。蒸し板を落としぶたとしてご使用いただくことで泡を押さえることができます。
Q. **フタを締めても** **がたつく。**	**A.弊社の圧力鍋は、パッキンを締め付けるのではありません。フタが軽く回るよう設計されています。** **料理を始めると中の蒸気圧でパッキンが密封され、** **ガタつきはなくなります。**

圧力鍋 仕様一覧

型式	PC-28A	PC-45A	PC-60A	PCD-10W
容量	2.8L	4.5L	6.0L	10.0L
作動圧力	重いオモリ:1.3kg/cm²(0.13MPa)　軽いオモリ:0.5kg/cm²(0.05MPa)			
炊飯量	約５合(0.7kg)	約８合(1.12kg)	約１升(1.4kg)	約１升５合(2.2kg)
炊飯量 (内鍋使用時)	約３合(0.42kg)	約５合(0.7kg)	約6合(0.84kg)	――――

アフターサービス

○交換部品について

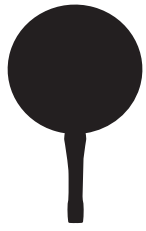
1. ご使用の圧力鍋の型式を確認します。
2. 必要な部品をお買い上げの販売店にご相談ください。
3. 販売店へのご相談が困難な場合は当社までご連絡ください。

○修理を依頼されるときは

1. Q & A をお調べいただき、対処方法をご確認ください。
2. 対処後も異常がある場合は使用をやめます。
3. お買い上げの販売店もしくは当社にご連絡ください。

○お問合せ

株式会社鋳物屋
〒999-3737 山形県東根市大字若木5555-18
TEL/0237-47-3434
FAX / 0237-47-3431
http://www.imonoya.co.jp



株式会社鋳物屋
〒999-3737 山形県東根市大字若木5555-18
TEL/0237-47-3434
FAX / 0237-47-3431
http://www.imonoya.co.jp